

RICETTA DEL GIORNO

Melanzane a barchetta

INGREDIENTI: *tre melanzane, sale, pangrattato, salame, provola, pecorino grattato, uno o due uova, prezzemolo, sugo di pomodoro.*

PREPARAZIONE: Tagliare le melanzane nel senso lungo; scavarne la parte morbida, salarle e farle asciugare al sole. Preparare intanto un impasto con l'interno delle melanzane tritato e sritto, sale, pangrattato, prezzemolo, salame e provola tagliati a dadini, il pecorino e le uova sbattute. Fritte le barchette di melanzane, riempirle con l'impasto predisposto e coprirle con un sugo di pomodoro. Metterle in una teglia e infornarle per circa 30 minuti a forno medio (180°).